

- 13:00 はじめに 関西醸友会長 曾我 浩
- 13:05 清酒酵母の機能性アミノ酸蓄積変異株の分離と醸造特性の解析 (生工)
(奈良産総セ¹、奈良先端大バイオ²) ○大橋 正孝¹、渡辺 大輔²、高木 博史²
- 13:25 老香前駆物質を生成しにくい清酒酵母の育種 (農化)
(日本盛¹、酒総研²) ○若林 興¹、井上 豊久¹、池田 優理子²、神田 涼子²、磯谷 敦子²、藤井 力²、中江 貴司¹
- 13:45 酢酸イソアミル高生産酵母における *ATF1* 発現制御機構 (生工)
(菊正宗酒造) ○大原 佑介、猿渡 通代、高橋 俊成、山田 翼、末野 和男
- 14:05 生醗乳酸菌の共存が誘導する清酒酵母の炭素代謝改変及び清酒醸造への効果(農化)
(奈良先端大バイオ¹、奈良産総セ²、菊正宗酒造³) ○渡辺 大輔¹、伊藤 稔¹、杉本 幸子¹、大橋 正孝²、山田 翼³、高橋 俊成³、高木 博史¹
- 14:25 清酒中の苦味成分に関する研究 (醸造) 技術賞受賞
秋田県立大学 橋爪 克己

15:00~15:15 <休憩>

- 15:15 実用酵母中心代謝の比較プロテオミクス (農化)
(阪大情報) 植林 希代加、○松田 史生、清水 浩
- 15:35 酒類を対象とした LC/MS による多成分解析 (生工)
(島津製作所¹、ライフイクス²) ○中西 豪¹、金澤 光洋²
- 15:55 米麴の破精の観察とその評価法の確立 (農化)
(岡山県工技セ¹、東北大院農・生物産業創成²、フジワラテクノアート³) ○伊藤 一成¹、谷野 有佳¹、五味 勝也²、狩山 昌弘³、三宅 剛史¹
- 16:15 麴抽出物の脂質代謝改善作用に関する研究 (農化)
(京大院農・食品生物¹、マルコメ²、奈良女子大・生活環境科学³、京大・生理化学研究ユニット⁴) ○高橋 春弥¹、紀 欣儀¹、毛利 晋輔¹、鎌苅 浩介¹、中田 啓司²、一條 範好²、中田 理恵子³、井上 裕康³、後藤 剛^{1,4}、河田 照雄^{1,4}
- 16:35 清酒酵母の新しい機能 -睡眠の質改善作用- (農化)
ライオン(株)機能食研 物井 則幸

17:10 おわりに 関西醸友会副会長 秦 洋二

17:45 懇親会

<座長>

明石 貴裕 (白鶴)、坪井 宏和 (大関)、北岡 篤士 (黄桜)
和田 潤 (京都産技研)、松村 憲吾 (月桂冠)